

PÃO DE FORMA INTEGRAL

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo branca

2 xícaras de farinha de trigo integral

1 xícara de aveia

2 ovos

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) rasa de sal

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de leite morno

1 envelope de fermento para pão (10 g)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, os ovos, o açúcar, o sal, o óleo e o fermento

Despeje em um recipiente com as farinhas e a aveia e misture bem (massa mole).

Coloque em uma assadeira retangular (35 cm) ou forma para pão (30 cm) untada e enfarinhada.

Deixe descansar por aproximadamente 1 hora, até dobrar de volume.

Leve para assar em forno médio (220° C) preaquecido por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/20260-pao-de-forma-integral.html>